

IVG

Menu di Natale: vince la tradizione

di **Redazione**

24 Dicembre 2012 - 12:01



Due miliardi e mezzo è la spesa per cibi e bevande consumati a tavola tra il cenone della vigilia e il pranzo di Natale che 9 italiani su 10 (92%) trascorreranno a casa con parenti o amici sborsando un 10% più dello scorso anno.

E' quanto emerge da una analisi Coldiretti/Swg dalla quale si evidenzia che appena il 3% degli italiani andrà al ristorante o in trattoria mentre l'1% si recherà in uno dei 26.000 agriturismi dove più facilmente è possibile riscoprire i piatti della tradizione natalizia. Secondo l'indagine il 59% degli italiani responsabili della preparazione dei pasti porterà in tavola prodotti Made in Italy, il 23% addirittura locali o a chilometri zero e l'11% prodotti biologici mentre un 18% guarderà alle offerte e al basso prezzo.

Sulle tavole degli italiani aumenta quindi la presenza dei prodotti Made in Italy più tradizionali dal cotechino (+8%) alle lenticchie (+14%), dalla frutta di stagione (+15%) allo spumante (+20%) mentre crollano le mode esterofile del passato pagate a caro prezzo come ciliegie, pesche fuori stagione o ananas (-3%), caviale (-2%) e champagne (-1%). Insieme a spumante e panettoni tra i prodotti regionali più gettonati - conclude la Coldiretti - ci sono il panone di Natale in Emilia Romagna, u picciliatiedd in Basilicata, il panpepato in Umbria, la pizza di Franz nel Molise, lu rintrocilio in Abruzzo, le pabassinas con sa sapa in Sardegna, la carbonata con polenta in Valle D'Aosta, il pangiallo nel Lazio, le carteddate in Puglia, i canederli in Trentino, la brovada e muset con polenta in Friuli, i quazunielli in Calabria, il pandolce in Liguria, la pizza de Natà nelle Marche, i buccellati in Sicilia, il brodo di cappone in tazza in Toscana e l'insalata di rinforzo in Campania.

Ecco il menu ligure: maccheroni in brodo, ravioli alla genovese (ripieno di vitello, animelle, uova, erbe, pangrattato e parmigiano), stecchi fritti (spiedini di rigaglie di pollo con funghi, besciamella e parmigiano), cappone lessato e cappon magro (piatto fatto di verdure o di pesce), salicce e spinaci, faraona al forno con carciofi e come dolce il pandolce (impasto di farina, uvetta, zucca candita a pezzetti, essenza di fiori d'arancio, pinoli, pistacchi, semi di finocchio, latte, marsala), canditi, torrone, uva, fichi secchi e noci.